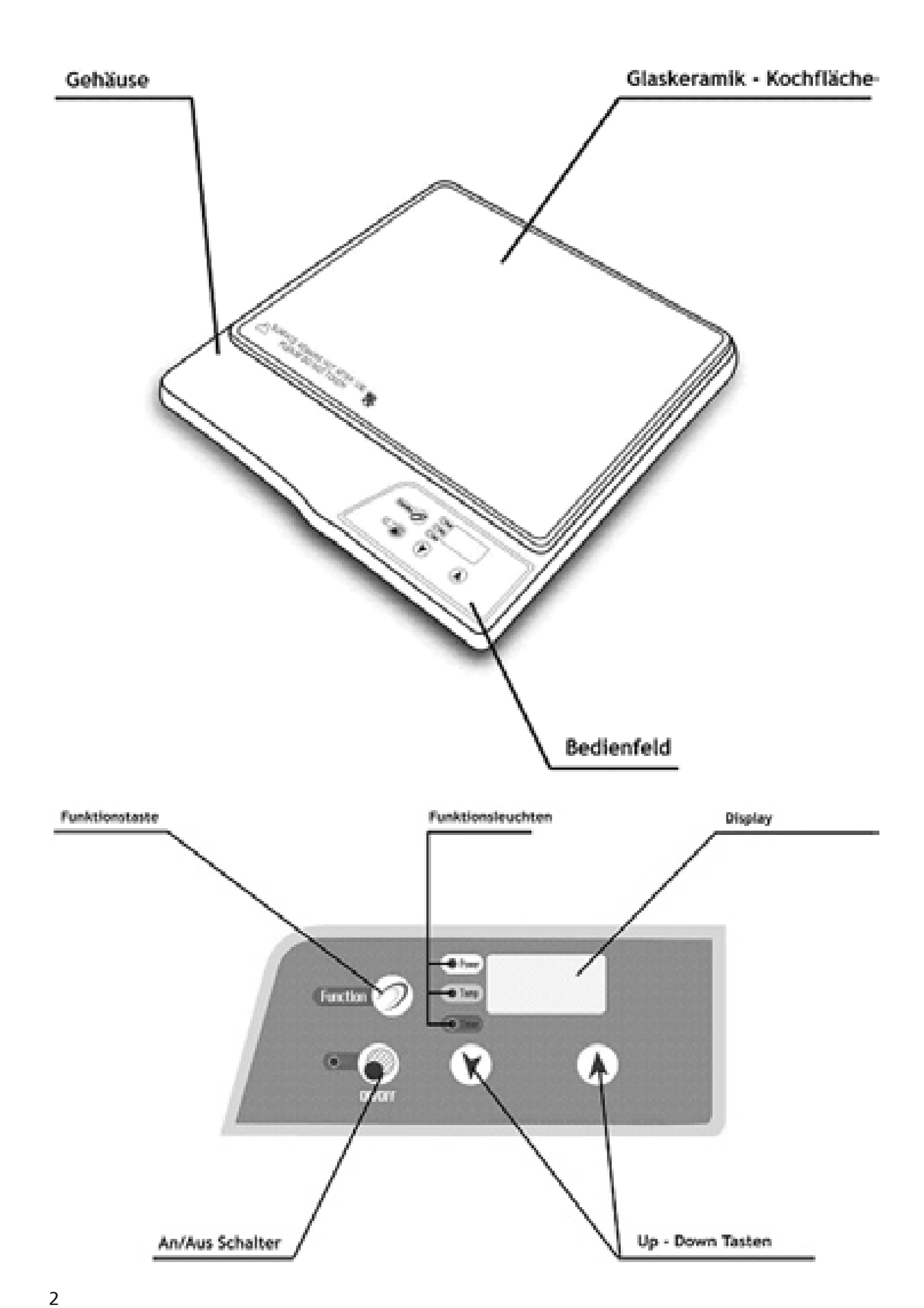
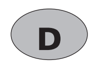


Induktion IK 22
die moderne Art zu Kochen


Gehäuse
Glaskeramik - Kochfläche
Bedienfeld
Funktionstaste
Funktionsleuchten
Display
Function
Power
Temp
ON/OFF
An/Aus Schalter
Up - Down Tasten



Induktion – die moderne Art zu Kochen
1 Liter Flüssigkeit kocht in 4 Minuten!

Ein elektromagnetisches Kraftfeld erhitzt direkt den Topfboden, dadurch

bis zu 50 % geringerer Stromverbrauch

bis zu 30 % kürzere Ankochzeit

Topferkennung und Energieabschaltung, wenn kein Topf auf dem Gerät

Kochgeschirr:

- Einsetzbar sind emaillierte oder induktionsgeeignete Töpfe. Mindestdurchmesser 12 cm. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magneten testen. Wenn dieser am Boden haften bleibt, können Sie den Topf verwenden.
- Nicht einsetzbar sind Töpfe aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise Chromnickelstahl. Achten Sie darauf, dass der Topfboden nicht zu dünn ist.
- Bei einer gewissen Serie ist ein Testtopf beigefügt um das System der Indikation kennen zu lernen falls man kein Induktionsgeeignetes Kochgeschirr zur Verfügung hat. Dieser Topf ist ausschließlich zur Zubereitung von Flüssigkeiten geeignet. Heizen Sie den Topf nie leer auf, dies führt zu Verfärbungen und Verwerfungen. Töpfe sind von der Garantie des Gerätes ausgeschlossen.
- Man muß sich in jedem Fall Induktionsgeeignete Töpfe oder Pfannen anschaffen.
- **Verbrennungsgefahr!** Transportieren Sie den Topf nie in heißem Zustand und stellen Sie diesen nicht auf hitzeempfindlichen Unterlagen ab.

Sicherheitshinweise:

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht für Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!
- Personen mit älteren Herzschrittmachern sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für die Benutzung durch solche Personen, die die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung nicht aufweisen; es sei denn, ihnen wird eine entsprechende Überwachung oder Anweisung zum Betrieb des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist.
- Keinen leeren Topf, Besteckteile oder andere metallischen Gegenstände auf dem Gerät ablegen. Diese Teile können bei einem eingeschalteten Gerät heiß werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, niemals an dem Gerät etwas verändern oder selbst

reparieren. Reparaturen und Austausch der Zuleitung dürfen ausschließlich von einer Fachfirma ausgeführt werden.

- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag). Gerät vor Nässe schützen!
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist. Bei einer Kabeltrommel diese vollständig abrollen.
- Anschlussleitung nicht mit nassen Händen anfassen
- Immer am Stecker, niemals am Kabel ziehen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung oder das Gerät nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Das Gerät auf einer festen, ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche aufstellen.
- Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Keine spitzen Gegenstände in die Lüftungsschlitze stecken.
- Keine geschlossenen Metalldosen erhitzen, sie könnten platzen.
- Nicht tragen, wenn sich Kochgeschirr auf dem Gerät befindet.
- Die Glasfläche nicht mit mehr als 5kg belasten. Die Glasoberfläche kann nach dem Kochen eine Restwärme vom Kochgeschirr aufweisen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von magnetisch empfindlichen Gegenständen betreiben (z.B. Magnetkarten etc.)
- Nach Beendigung des Kochvorgangs den Stecker ziehen.
- **Achtung!** Bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld (Display) stellen. **Keine Garantieleistung!**

Benutzung

- Platzieren Sie den geeigneten Topf/Pfanne (Mindestdurchmesser 12 cm) auf der Mitte der Platte
- Schließen Sie das Gerät an. Die Leuchte bei der An/Aus-Taste leuchtet „stand by modus“
- Drücken Sie die An/Aus-Taste – Sie hören einen Signalton
- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute ein Programm gewählt haben, schaltet sich das Gerät wieder auf „stand by“
- Mit der Taste „Funktion“ können Sie Leistung, Temperatur oder Zeit einstellen

Leistung

1 x Drücken der Funktionstaste
Leistungsstufe 5 erscheint am Display – die Leuchte brennt.
Mit der Taste ▲ ▼ können Sie die Leistung von 1-10 verändern.
1 = 400 W getaktet 2 = 800 W getaktet 3 = 900 W 4 = 1000 W 5 = 1100 W
6 = 1200 W 7 = 1300 W 8 = 1400 W 9 = 1600 W 10 = 1800 W
Das Gerät ist mit einem Übertemperaturschutz ausgerüstet. Wird das Kochgeschirr zu heiss, schaltet das Gerät ab, es ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint E02. Sollte dieser Fall eintreten, dann den AN/AUS Knopf drücken und einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.
Alle Leistungsstufen sind geeignet zum kochen von Wasser oder Suppen.
Sollen Fleisch oder Gemüse gebraten werden, verwenden Sie bitte die Temperaturfunk-

tion, um ein ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Temperatur
2 x Drücken der Funktionstaste
120°C erscheint am Display.
Mit der Taste ▲ ▼ kann man in 20 ° Schritten die Temperatur verändern. Der eingebaute Messfühler hält in etwa die gewählte Temperatur.

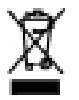
Uhrzeit
3 x Drücken der Funktionstaste
Es blinkt bei Leistung und Uhrzeit die Leuchte – auf dem Display erscheint 0.
Mit der Taste ▲ ▼ kann man in 5 Minutenschritten die Zeit einstellen. (Max. 180 Min.)
Während des Betriebes kann man mit der Taste ▲ ▼ die Zeit verändern, indem 5 Minuten zu der Restzeit zugegeben oder abgezogen werden.
Will man die Leistung/Temperatur verändern, drückt man mit der Funktionstaste auf Leistung oder Temperatur, verändert den Wert mit Taste ▲ ▼ und drückt wieder die Funktionstaste bis bei Leistung und Zeit oder Temperatur und Zeit die Leuchte brennt.
Mit der Taste An/Aus kann man das eingestellte Programm beenden und muss neu starten.

Wenn man keinen Topf oder einen für Induktion nicht geeigneten Topf auf die Platte stellt, zeigt dies ein Signalton an und das Gerät stellt sich nach einer gewissen Zeit auf „stand by“ (4 Watt).

Nach Beendigung des Kochvorganges den Stecker ziehen.

Reinigung
Nach jedem Gebrauch das Gerät reinigen.
Ziehen Sie den Stecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt hat.
Wenn man Töpfe verwendet, die am Boden nicht sauber sind, kann es zur Verfärbung oder Einbrennung auf dem Kochfeld kommen.
Benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel zum Reinigen.
Keine Scheuermilch, Polierwolle oder Lösemittel zum Reinigen verwenden.
Wenn die Ansaugschlitze verstaubt sind, den Staub mit einem Staubsauger entfernen.
Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen oder in Wasser eintauchen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:
Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

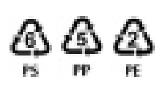


Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zufüh-

ren.

Verpackungs-Entsorgung
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:
· Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
· Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
· Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:
Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 . 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18   Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Technische Daten
IK 22
230 Volt ~ 1800 Watt
Leistungsregulierung während des Kochens: 400 bis 1800 Watt
Maße: Fläche 310 x 330 mm

Probleme und Fehlerbehebung

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen STEBA-Produktes. Nachfolgende Tabelle gibt Ihnen Hilfestellung bei Problemen, die bei der Benutzung Ihres Gerätes auftreten können. Für viele Probleme gibt es eine einfache Lösung, denn nicht alles, was wie eine_Fehlfunktion erscheint, muss schwerwiegend sein. Bitte gehen Sie die folgende Liste durch, bevor Sie das komplette Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst einschicken.

Induktion IK 22

Problem	***Ursache***	***Problembehandlung***
Lampe leuchtet nach Einstecken des Netzsteckers nicht	- kein Strom - Sicherung ausgefallen durch zu viele Geräte an einem Strang	- ist Netzstecker richtig eingegesteckt - Sicherung überprüfen
Es ertönt ein Signal und es entsteht keine Hitze im Topf	- Topf steht nicht mittig auf dem Kochfeld - Topf ist nicht für Induktion geeignet	- Topfdurchmesser mind. 12 cm - geeignetes Kochgeschirr verwenden
Kochfeld heizt nicht mehr	- Zeit ist abgelaufen	- neue Zeit programmieren (siehe Zeiteinstellung)



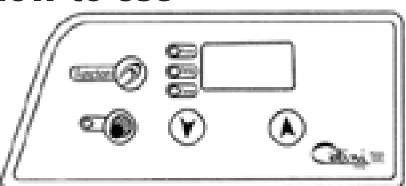
Specification

Item No.:IK22
Power Rate:400-1800W
Voltage:230V/50hz
Temperature in Keeping Warm:60!-240!

Cautions

- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place on unstable surfaces.
- Do not carry the unit when the pot or the pan is on it.
- Do not heat the pot empty or overheat it.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
- Do not block air intake or exhaust vent.
- ⚠ Do not touch the top plate shortly after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place near objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- The supply cord must by replaced by qualified technicians.

How to Use



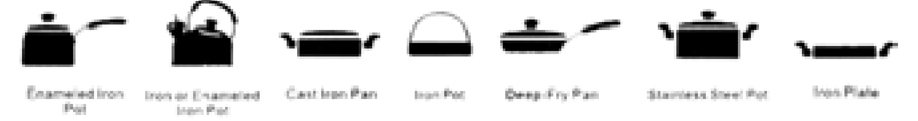
- Place usable cooking utensils in the center of the top plate and plug in.
- The indicating light is on with a single press of the ON/OFF pad. The induction cooker will be heated in medium power.

- Set the cooker at desired power by directly pressing to adjust the power from 1 to 10 or 10 to 1.
- Function :Press the Function pad and to select POWER, TEMP and TIMER.
  The appliance is equipped with an overheat protection. If the pot or pan is getting too hot, the appliance will switch off power. The power steps are suitable for heating up water and soups.
  If meat or vegetables should be roasted, please use the temperature function to avoid any overheating.
  POWER: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
  TEMP: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240[°.
  TIMER: 0, 5, 10, 15, ... 180; 5 minutes per interval.

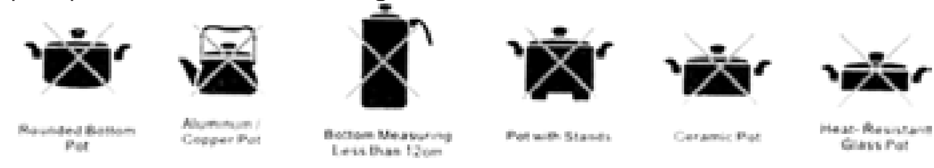
- The preset temperature and timer are 120° and 00 respectively.
- This induction cooker is equipped with memory function. The power level, temperature level and timer level interval will be stored even you change from POWER to TEMP and then back to POWER.
- If you want to cancel TIMER function, simply press AN/AUS. Press AN/AUS to start again.

Usable and Non-usable Utensils

- **Usable Pans**
  Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter 12-26cm.



- **Non-usable Pans**
  Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Round-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.

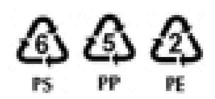


Plese take care that the bottom of the pot is not to thin or is bended.

How to Clean

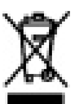
- Disconnect plug and wait until it is cooled down. Clean after each use.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- Do not use petrol, thinner, scrubbing brush or polishing power to clean the induction cooker.
- Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit. (water gets inside may cause malfunction).

Disposal:
Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

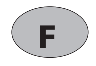
Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Service and Repair:
If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2
96129 Strullendorf / Germany
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18



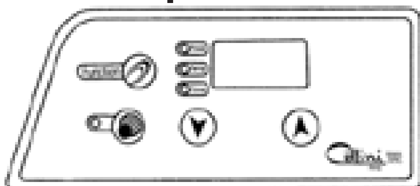
Specification

IK 22
Zone de puissance: 400-1800 W
Voltage: 230 V/50 hz
Maintien de température: 60° - 240°

Attention

- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne pas brancher sur la meme prise que d´autres appareils.
- Ne pas utiliser l´appareil si le fil de secteur est endommagé ou si la fiche n´est pas bien adaptée à la prise.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Vous pouvez autoriser vos enfants à utiliser l'appareil sans surveillance, à condition de leur donner toutes les instructions nécessaires à une utilisation correcte et en les informant des dangers, qui pourraient survenir lors d'une manipulation inadéquate comme par exemple les risques de brûlures lors de dégagements de vapeurs. Pour empêcher toutes brûlures veillez à ce que personne ne touche les parties extérieures du four après son utilisation.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-meme l´appareil.
- Ne pas utiliser l´appareil prés d´un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s´en approcher. Interdire aux enfants d´utiliser cet appareil.
- Ne pas placer sur un support instable.
- Ne pas déplacer la plaque quand des cocottes ou casseroles sont posées dessus.
- Ne pas chquffer à vide ou surchauffer des cocottes ou casseroles.
- Ne pas poser d´ustensiles en métal-couteaux, fourchettes, cuilléres, couvercles, bottes de conserve ou papier d´aluminium – sur la plaque.
- Veilliez á conserver assez d´espace libre autour de la plaque quand vous l´utilisez. Le devant, les cotés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l´appareil sur un sol ou une nappe (en Vinyle) ou autre matériau ne résistant pas á la chaleur.
- Ne pas placer de papier entre une cocotte ou une casserole et la plaque. Le papier pourrait prendre feu.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l´appareil et faites-le réparer par le service aprés-vente.
- Veillez á une arrivée et sortie d´air suffisantes.
- Ne touchez pas la plaque aprés avoir retiré une cocotte ou casserole, celle-ci est encore brulante.
- Ne pas placer l´appareil auprès d´objets qui ont un champ magnétique : radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travall á monteur agréé.

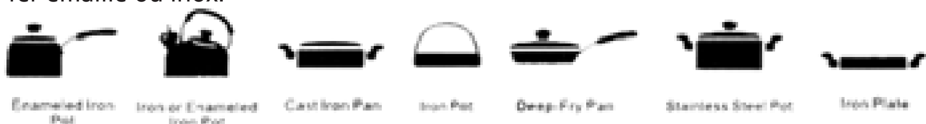
Mode démploi



- Posez pour cela un récipient approprié au milieu de la plaque et branchez l´appareil.
- Dés que vous appuyez sur la case ON/OFF, le témoin lumineux sállume. La plaque á induction chauffe á une puissance moyenne.
- Choisissez la puissance désirée (de 1 á 10 ; ou de 10 á 1).
- Mode démploi : Appuyez sur la case « Function » pour sélectionner POWER (puissance). TEMP (température) et TIMER (durée).
  POWER : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
  TEMP : 60°, 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 220°, 240°
  TIMER : 0, 5, 10, 15, - 180, par f´riode de 5 minutes.
  L’ appareil est équipé d’une protection de surchauffe. Si la casserole ou poêle devient trop chaude, la machine coupe l’ électricité automatiquement. Le rendement permet la cuisson de léau et de potages.
  Si vous voulez griller de la viande ou des légumes, utilisez la fonction température pour éviter de surchauffer l’appareil.
- La température et la durée préprogrammées sont 120° respectivement 00.
- Cette plaque à induction est équipee d´une fonction mémoire. Les valeurs que vous programmez pour la puissance, la température et la durée sont directement mises en mémoire si vous appuyez sur POWER puis TEMP et de nouveau sur POWER.
- Si vous voulez supprimer la fonction TIMER. Appuyez sur AN/AUS. Puls appuyez une nouvelle fois sur AN/AUS.

Ustensiles de cuisine appropriés ou non appropriés

- **Récipients appropriés**
  Casseroles/cocottes à fond plat avec un diamètre de 12 à 26 cm en acier ou en fonte, fer émaillé ou inox.



- **Récipients non appropriés**
  Casseroles/cocottes en verre, céramique réfractaires, en cuivre ou en aluminium. Casseroles/cocotes avec un fond bombé ou un diamétre inférieur à 12 cm.



Veillez á ce que le fond ne soit pas trop mince ou déformé.

Nettoyage

- Débranchez l´appareil et attendez qu´il ait refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Si les ustensiles ne sont pas bien propres, vous risquez une décoloration ou l´incrustation des tâches.
- N´utilisez pas d´essence, de diluant, de produits à polir ou à récurer pour nettoyer la plaque à induction.
- Frottez avec un chiffon humide et du produit á vaisselle.
- Nettoyez les ouvertures dárrivées et de sortie dáir avec láspirateur.
- Ne jamais nettoyer la plaque á grande eau. (En sínfiltrant dans l´appareil, l´eau provoquerait des dommages)

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'UE, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tél. : (0) 95 43 / 449-0   Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.



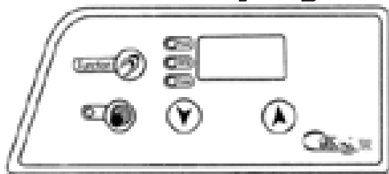
Specificatie

IK 22
Vermogensgebled: 400-1800 W
Voltage: 230 V/50 hz
Warmhoudtemperatuur: 60°-240°

Attentie

- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Niet samen met anere apparaten op hetzelfde stopcontact aansluiten
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat kinderen zonder toezicht het apparaat gebruiken enkel en alleen ze voldoende instructies gekregen hebben, zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen, die door een ondeskundig gebruik kunnen ontstaan en dit met inbegrip van het gevaar voor uitstromende stoom. Om het gevaar voor brandwonden te voorkomen, zorgt u er beslist voor dat niemand de hete binnenste oppervlakken en de hete buitenste behuizing aanraakt, nadat het apparaat in gebruik was.
- Niet op onvaste ondergrond plaatsen.
- Apparaat niet met ketels of pannen erop verplaatsen.
- Ketels of pannen nooit leeg verwaren of oververhitten.
- Geen metalen voorwerpen – messen, vorken, lepels, deksels, blikken of aluminiumfolie – op de plaat leggen.
- Zorg tijdens gebruik voor voidoende vrije ruimte om het apparaat heen. Voorzijde en rechter – of linkerzijde van het apparaat vrij houden.
- Apparaat nooit op vioer – of tafelkleed (vinyl) of ander niet hittebestendig materiaal gebruiken.
- Geen paiper tussen ketel of pan en de plaat leggen. Het papier kann vlam vatten.
- Als het plaatopperviak gescheurd is, het apparaat uitschakelen en eerst door de servicedienst laten repareren.
- Zorg voor onbelemmerde luchtaan – of – afvoer
- Raak kort nadat ketel of pan eraf is genomen de plaat niet aan, om dat deze dan nog gloelend heet is
- Apparaat niet bij voorwerpen plaatsen die door magneten worden beinvloed, zoals: radio, tv-toestel, bankpasjes of cassettebandjes.
- Als het netsnoer vervangen moet worden, laat dat dan door een erkend vakman doen.

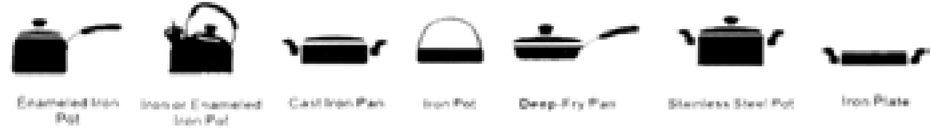
Gebruiksaanwijzing



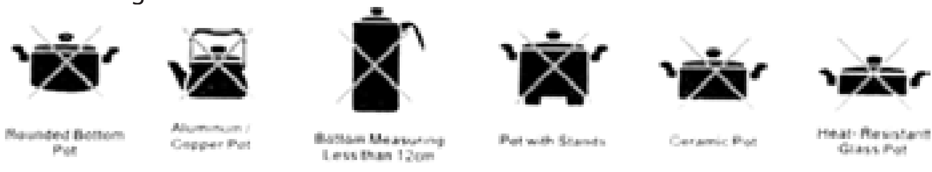
- Zet hiervoor geschikt kookgerei midden op de plaat en doe de stekker in het stop-contact
- Als eenmaal op het ON/OFF-vlakje wordt gedrukt, gaat het indicatielampje branden. De Inductieplaat werkt op gemiddeld vemogen.
- Kles het gewenste vermogen (van 1 tot 10, of vn 10 tot 1)
- Werkwijze: druk op het Functie-vlakje voor selectje van POWER (vermogen), TEMP (temperatuur) en TIMER (tijdsduur)
  Vermogen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
  TEMP: 60°, 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 220°, 240°
  TIMER: 0, 5, 10, 15, - 180, in stappen van 5 minuten.
  Het toestel is voorzien van een bescherming tegen oververhitting. Als de pot of pan te warm wordt, zal het toestel de stroomtoevoer automatisch uitschakelen.
  Het vermogen is geschikt voor het koken van water en soepen.
  Als u vlees of groeten wilt roosteren, maak dan gebruik van de temperatuurfunctie om oververhitting te vermijden.
- De vooraf ingestelde temperatuur – en tijdwaarden zijn 120° resp. 00
- Deze inductie kookplaat is met een geheugenfunctie uitgerust. De ingestelde waarden voor vermogen, temperatuur en tijdsduur worden direct opgeslagen als u van POWER naar TEMP en weerterug naar POWER schakkelt.
- Wilt u de TIMER-functie annuleren, druk dan op AN/AUS. Om opnieuw te beginnen, ook op AN/AUS drukken.

Geschikt en ongeschikt kookgerel

- **Geschikte pannen**
  Pannen/ketels met vlakke bodem met een diameter van 12 tot 26 cm van staal of gletizer geemailleerdijzer, roestvrijstaal.



- **Ongeschikte pannen**
  Pannen/ketels van hittebestendig glas, aardewerk, koper of aluminium, Pannen/ Ketels met gewelfde bodem of met aan diameter van minder dan 12 cm.



Oppassen dat de bodem niet te dun of vervormd is.

Reinigen

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Maak het elke keer na gebruik schoon.
- Als het kookgerei niet goed wordt gereinigd kann dit verkleuring of ingebrande vlekken tot gevolg hebben.
- Voor het reinigen van de inductie kookplaat geenbenzine, thinner schuur-of polijst-middel gebruiken
- Schoonwrijven met afwasmiddel en vochtige doek.
- Maak de luchtaan – en – afvoeropeningen schoon met de stofzuiger.
- Het apparaat noolt onder strom end water schoonwassen (als er water in komt, kan dit tot defecten leiden)

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



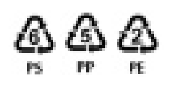
Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 • D-96129 Strullendorf / Germany
Telefoon: +49 (0)95 43 / 449-17 / -18 Telefax: +49 (0)95 43 / 449-19
E-mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen
Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Art. Nr. 480-12886 Stand 12/2008

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18